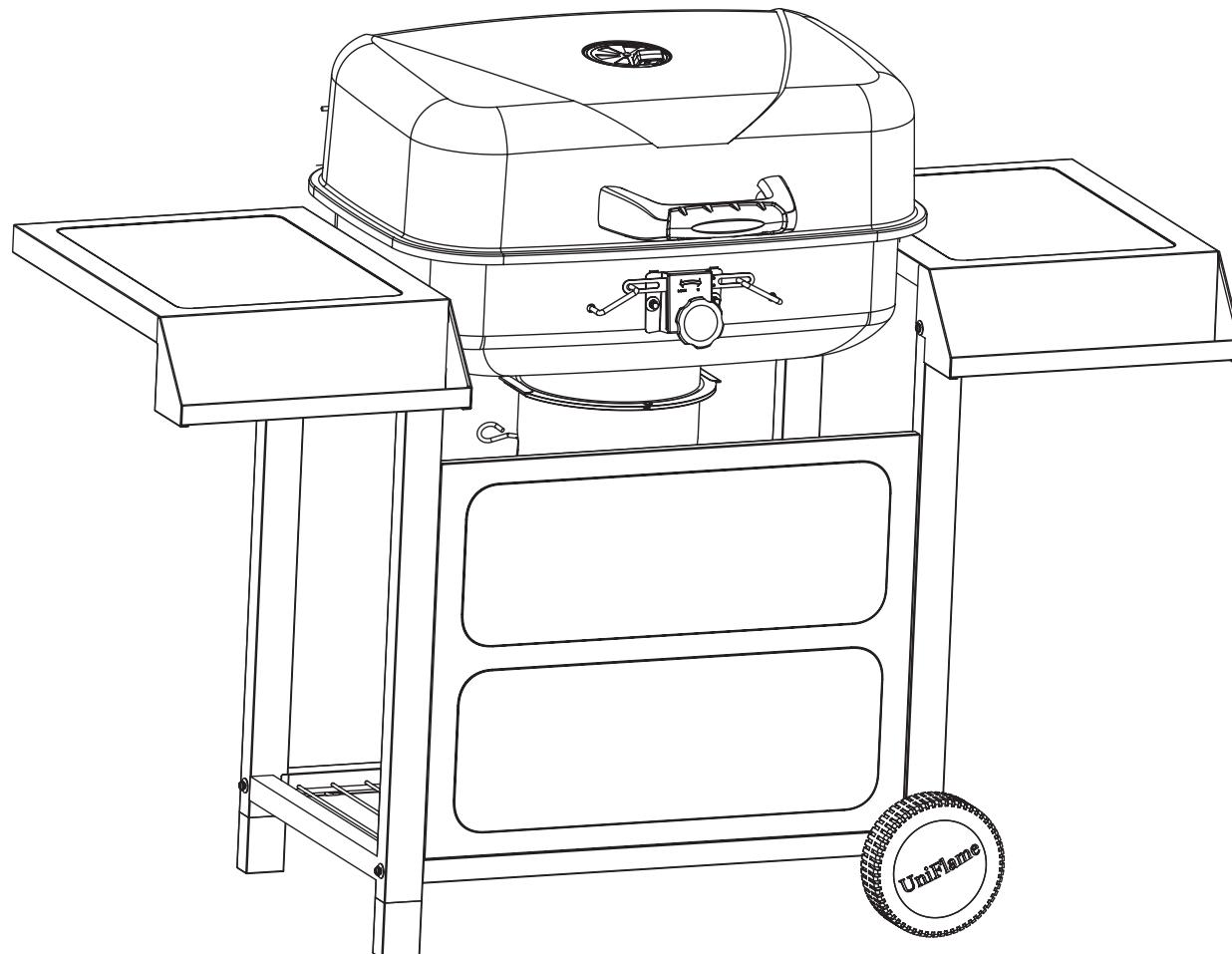




OWNER'S MANUAL

Outdoor Charcoal Grill

Model No. NPC1827BLN



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only

(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

Table of Contents

Important Safeguards	1
Exploded View & Hardware	2
Assembly Instructions	3
Operating Instructions	5
Cleaning and Care	5
Product Registration	5
Limited Warranty	5

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else,
give this manual to him or her to read and save
for future reference.

Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA
1.800.762.1142 www.bluerhino.com

© 2004 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved

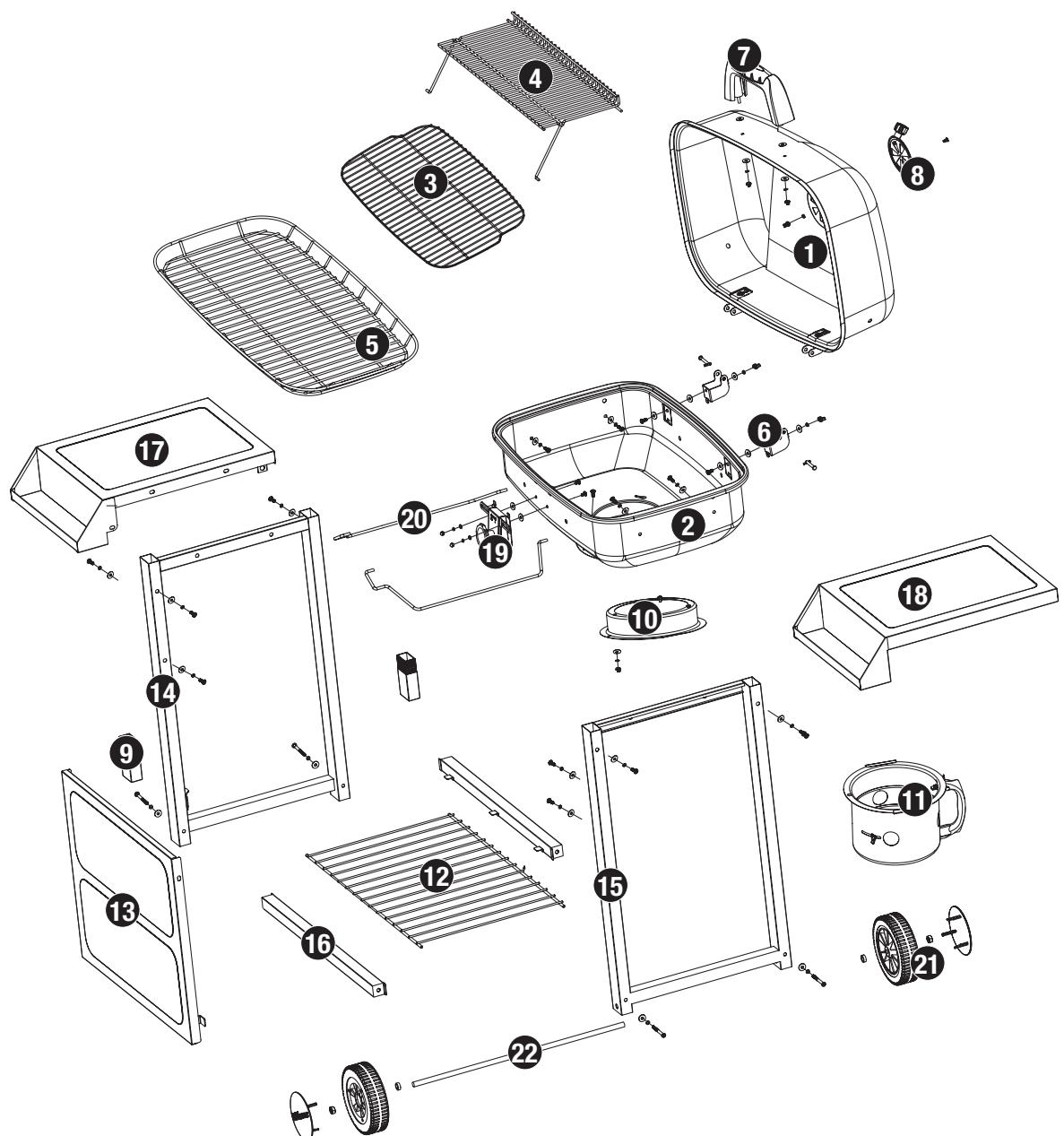
NPC1827BLN-0M-103 ES

**WARNING****FOR YOUR SAFETY**

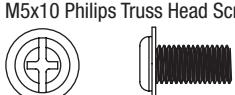
1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is NOT for commercial use.
3. Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
4. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
5. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
6. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
7. Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
8. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times. DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
9. Do not alter grill in any manner.
10. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
11. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
12. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Contact 1.800.762.1142.
13. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
14. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
15. Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
16. Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
17. Do not use in or on boats or recreational vehicles.
18. Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
19. Do not use in high winds.
20. Never lean over the grill when lighting.
21. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
22. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
23. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
24. Always place your grill on a hard, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
25. Do not remove the ashes until all ashes are completely and fully extinguished.
26. Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
27. Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until all ashes are completely and fully extinguished.
28. Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
29. Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
30. Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
31. Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
32. Keep all electrical cords away from a hot grill.
33. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
34. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Exploded View

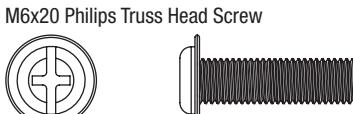
1. Lid 55-14-787
2. Bowl 55-14-788
3. Cooking Grid 55-14-789
4. Warming Rack 55-14-790
5. Charcoal Grid 55-14-791
6. Bottom Hinge (2) 55-14-792
7. Lid Handle 55-14-793
8. Lid Air Vent 55-14-794
9. Plastic Foot (2) 55-14-795
10. Slide 55-14-796
11. Ash Receiver 55-14-797
12. Bottom Shelf 55-14-798
13. Front Panel 55-14-799
14. Left Cart Frame 55-14-800
15. Right Cart Frame 55-14-801
16. Link Beam (2) 55-14-802
17. Left Side Shelf 55-14-803
18. Right Side Shelf 55-14-804
19. Adjustable Knob 55-14-805
20. Charcoal Grid Support Rod (2) 55-14-806
21. Wheel and Hub Cap (2) 55-14-807
22. Wheel Axle 55-14-808

**Hardware / Actual Size**

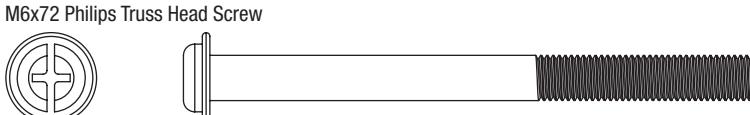
A. Small Screw 3 pcs
M5x10 Philips Truss Head Screw



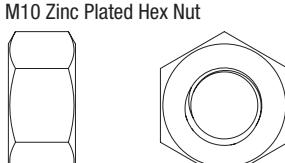
B. Medium Screw 15 pcs
M6x20 Philips Truss Head Screw



C. Large Screw / 4 pcs
M6x72 Philips Truss Head Screw



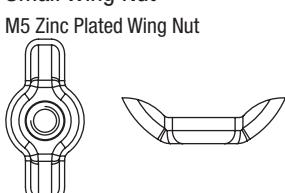
D. Nut 2 pcs
M10 Zinc Plated Hex Nut



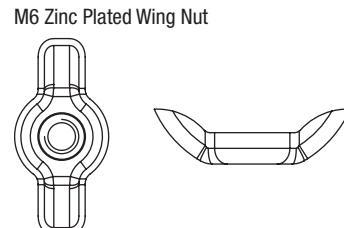
E. Cap Nut 2 pcs
M5 Aluminum Cap Nut



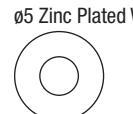
F. Small Wing Nut 1 pc
M5 Zinc Plated Wing Nut



G. Large Wing Nut 5 pcs
M6 Zinc Plated Wing Nut



H. Small Washer 2 pcs
ø5 Zinc Plated Washer



I. Large Washer 23 pcs
ø6 Zinc Plated Washer



J. Heat Resistant Washer 6 pcs
ø6 Heat Resistant Washer



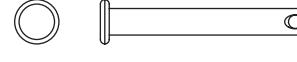
K. Small Lock Washer 3 pcs
ø5.5 Zinc Plated Lock Washer



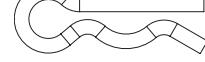
L. Large Lock Washer 21 pcs
ø6.5 Zinc Plated Lock Washer



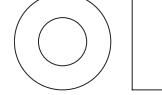
M. Pins* 2 pcs



N. Cotter Pins* 2 pcs

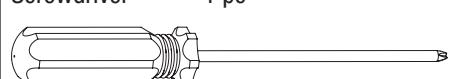


O. Rubber Spacer* 2 pcs

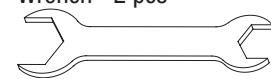


Only tools required for assembly are provided

Screwdriver* 1 pc



Wrench* 2 pcs



* Not shown at actual size.

Assembly Instructions

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call 1.800.762.1142 toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

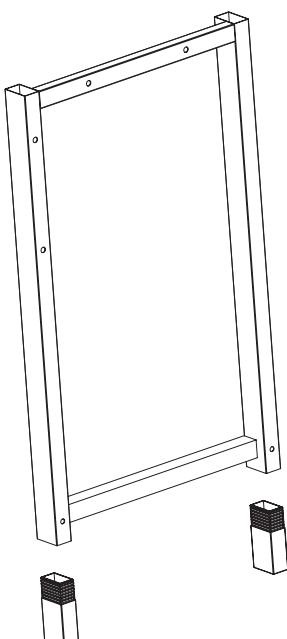
For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Step 1

Attach plastic feet

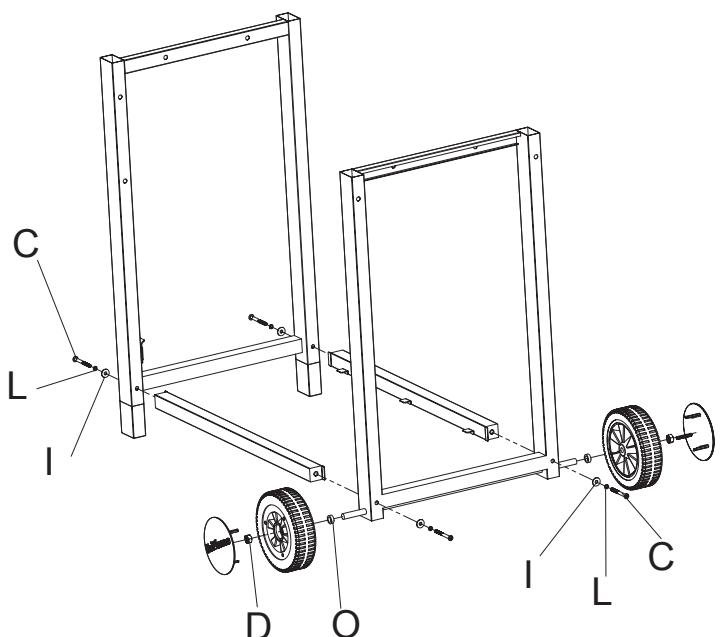
Insert 2 plastic feet into left cart frame.



Step 2

Assemble frame

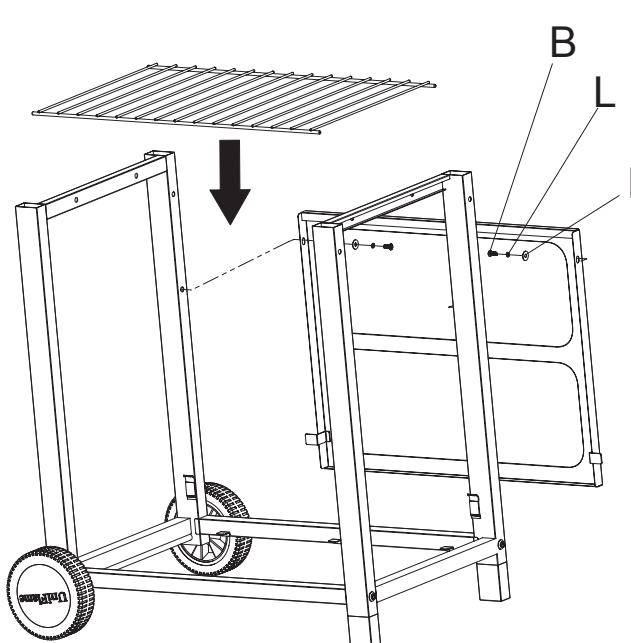
- Attach left and right side frames to link beams using 4 sets of large screws (C), large lock washers (L), and large washers (I).
- Attach wheels to right cart frame using wheel axle and 2 sets of rubber spacers (O), and nuts (D).
- Snap hub caps onto wheels.



Step 3

Attach front panel and bottom grid

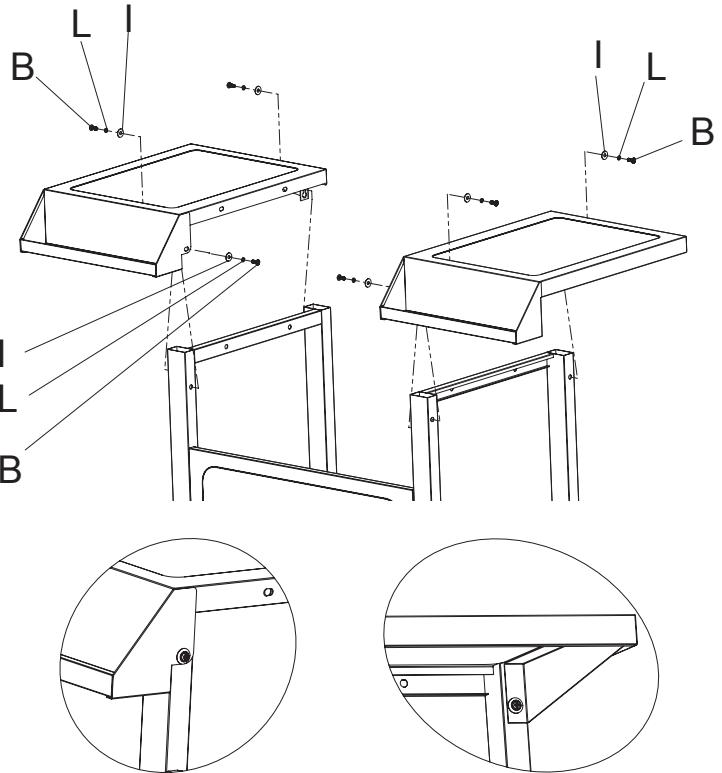
- Slide front panel into clips on inside of front legs. Fasten with 2 sets of medium screws (B), large lock washers (L), and large washers (I).
- Place bottom shelf onto link beams.



Step 4

Attach side shelves

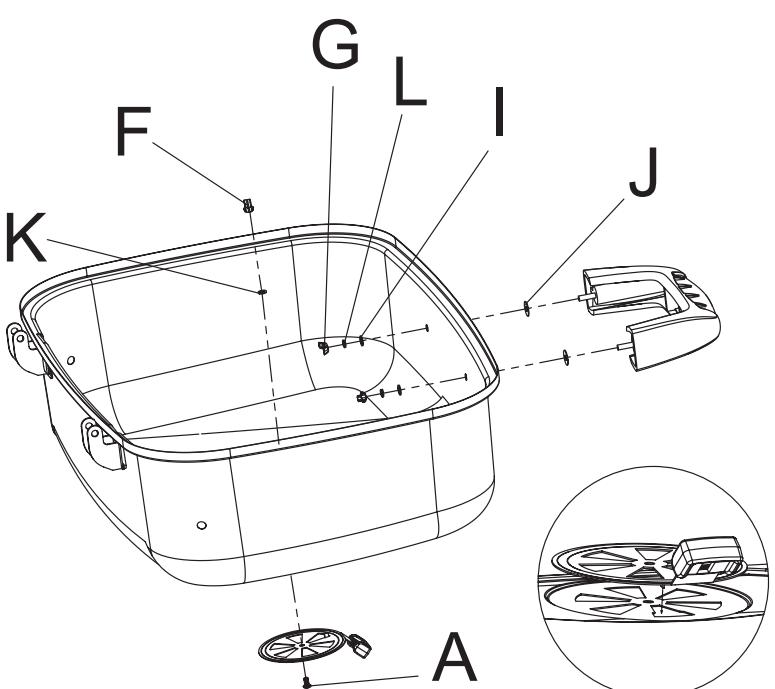
Attach side shelves to cart frame using 6 sets of medium screws (B), large lock washers (L), and large washer (I).



Step 5

Attach handle and air vent

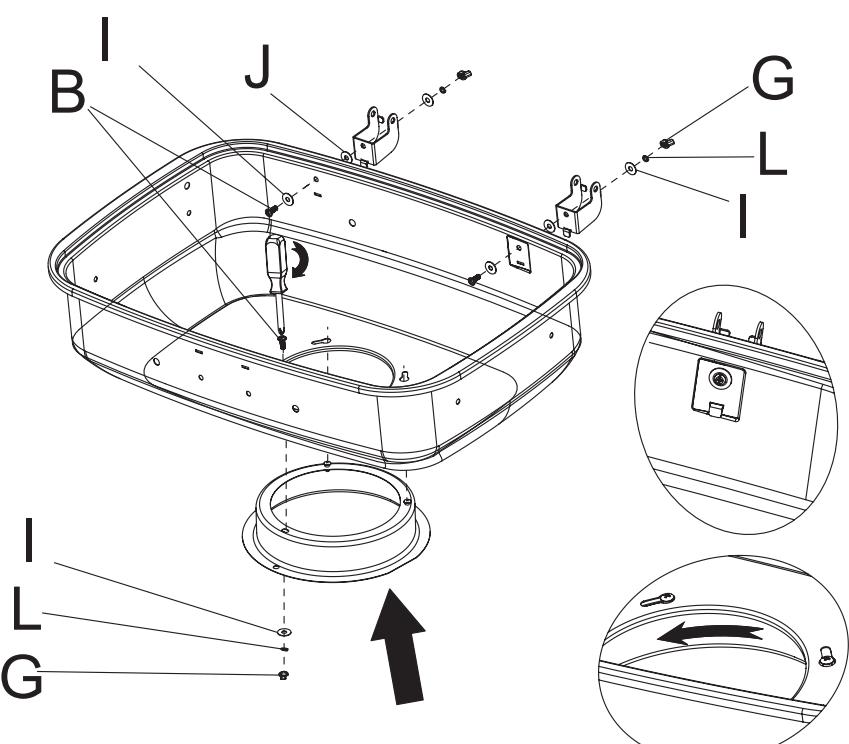
- Attach handle to lid using 2 sets of heat resistant washers (J), large washers (I), large lock washers (L), and large wing nuts (G).
- Attach air vent to lid using small screw (A), small lock washer (K) and small wing nut (F).



Step 6

Attach hinges and slide

- Attach hinges to bowl using 2 sets of medium screws (B), large washers (I), heat resistant washers (J), large washers (I), large lock washers (L), and large wing nuts (G).
- Insert slide onto underside of bowl. Turn to lock into position.
- Secure slide to bowl using medium screw (B), large washer (I), large lock washer (L) and large wing nut (G).

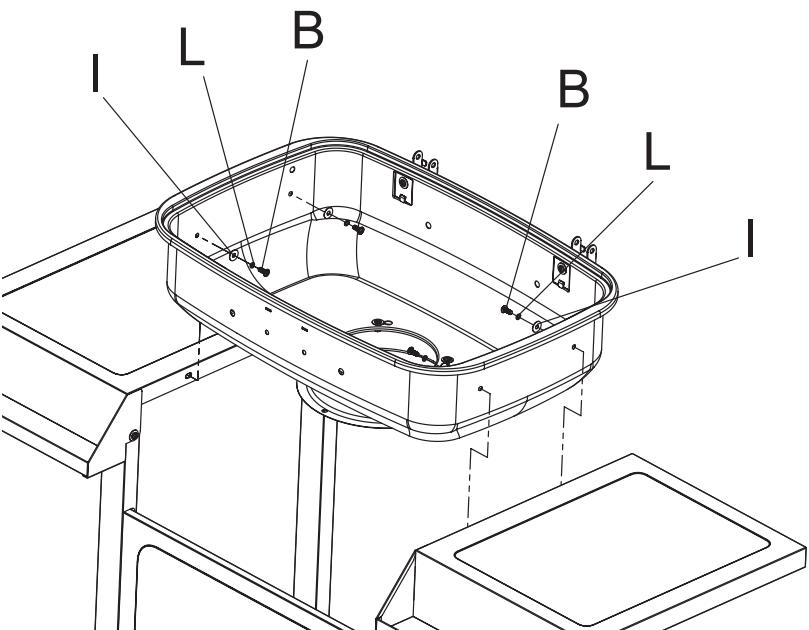


Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Step 7

Attach bottom bowl

Attach bowl to cart frame using 4 sets of medium screws (B), large lock washers (L), and large washers (I).



Step 8

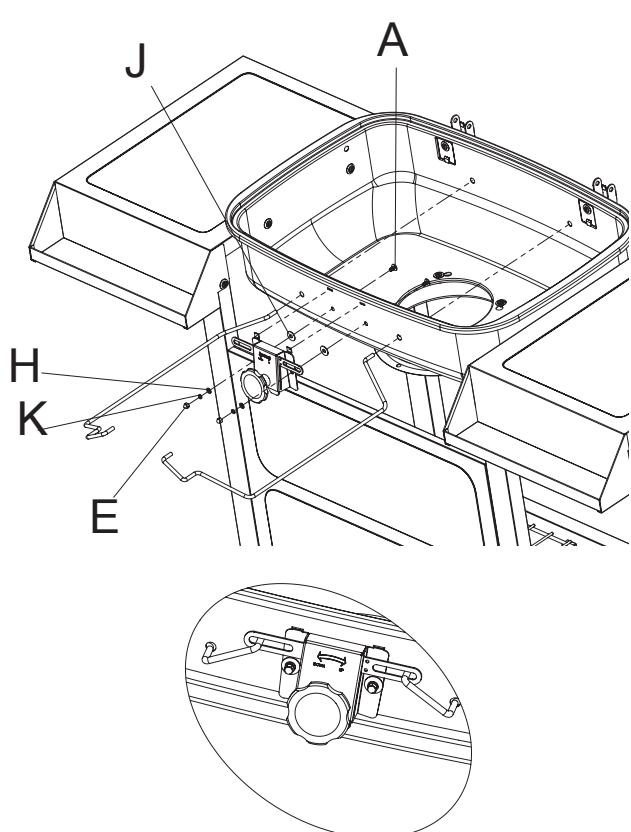
Attach charcoal support rods and adjustable knob

A. Attach adjustable knob to bottom bowl using 2 sets of small screws (A), heat resistant washers (J), small washers (H), small lock washers (K), and cap nuts (E).

Note: Insert tabs on top of adjustable knob into bottom bowl.

B. Insert charcoal support rods into bottom bowl.

C. Insert end of charcoal support rods into slots on side of adjustable knob.



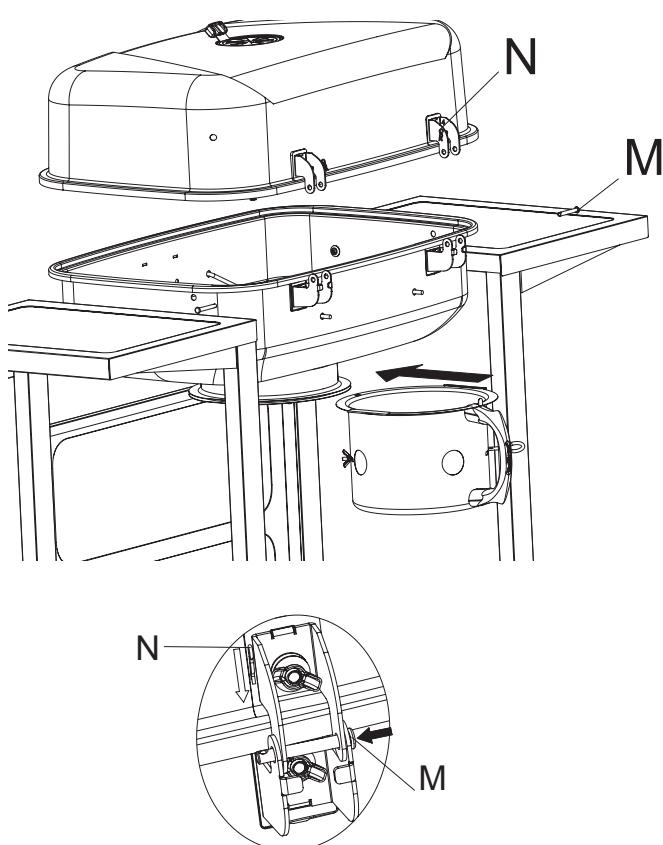
Step 9

Attach top lid and ash receiver

A. Insert the top hinges into the bottom hinges. Secure with 2 pins (M) and 2 cotter pins (N).

Note: If top hinge does not fit into the bottom hinge, gently squeezetop hinge tabs together.

B. Slide ash receiver onto slide from backside.



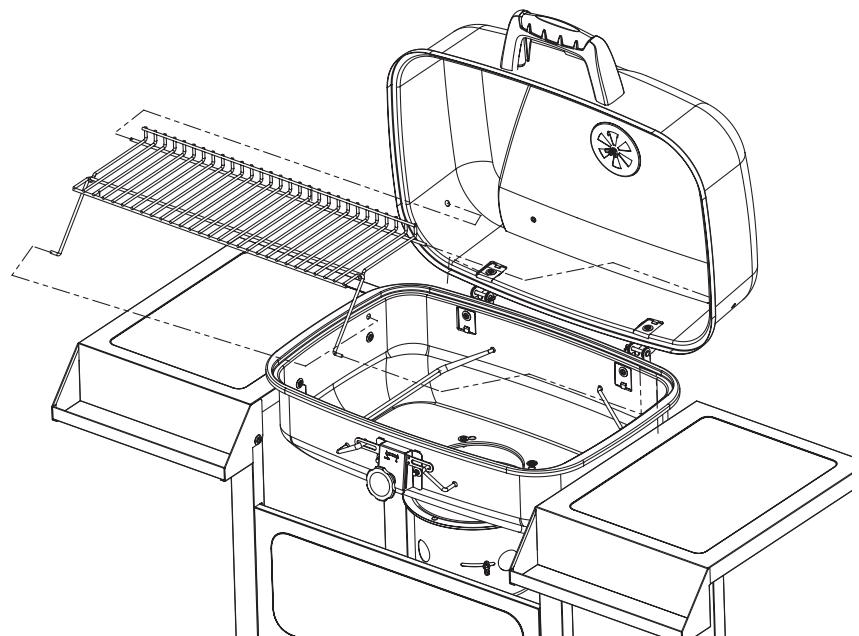
Step 10

Insert warming rack

A. Slide warming rack into holes in lid and bottom bowl.

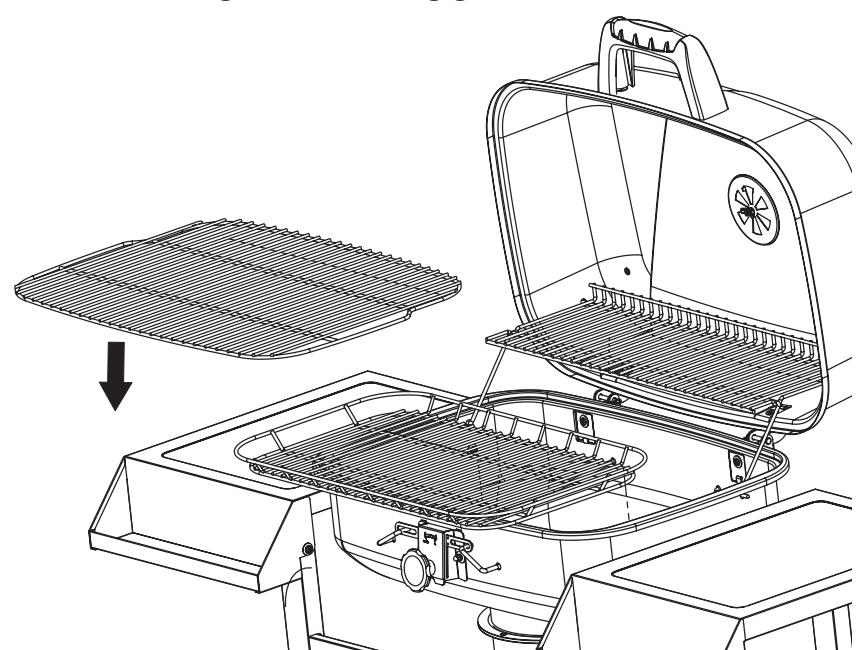
Note: Look for corresponding holes on side of lid. Insert short wire ends into lid holes, one side at a time. Position warming rack legs into slots on grill body sides.

B. Cut zip tie on warming rack.



Step 11

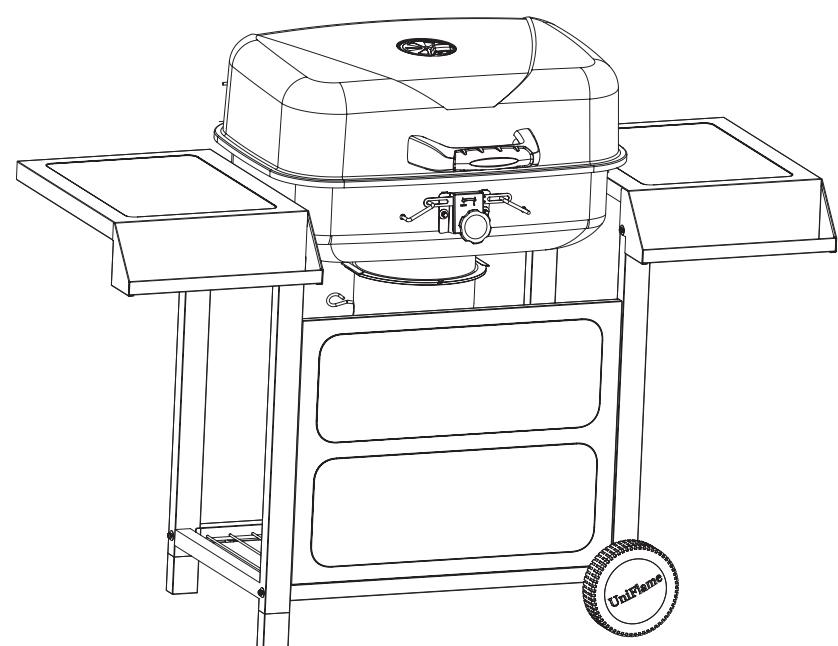
Insert charcoal grid and cooking grid



Step 12

Completed

Congratulations your assembly is now complete. Read Operating Instructions before proceeding.



Operating Instructions

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquets, lump charcoal and cooking wood.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash receiver is empty and secure.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
5. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

Direct Cooking

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals evenly across grid with a long handle tool.
2. Carefully replace cooking grid.
3. Place food on cooking grid.
4. Cook with lid open or closed.

Indirect Cooking – Ideal for Roasts

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals into a donut shape with a long handle tool.
2. Place a metal tray in center of donut to catch drippings
3. Carefully replace cooking grid.
4. Place food on cooking grid directly over the metal pan.
5. Cook with lid closed.

Tips for Better Cookouts and Longer Product Life

1. Store fuel in a waterproof container away from sources of ignition.
2. Use a charcoal chimney for fast and easy startups.
3. Spray or coat cooking surfaces with vegetable oil before cooking to avoid sticking.
4. Place vegetables or delicate foods into aluminum foil pouches.
5. Use a quality grill brush after each event to keep cooking surfaces clean and rust free.
6. Remove all ash and dispose of properly after ever use.
7. Once grill is cool, cover with a quality grill cover that is properly sized to your unit.

Cleaning and Care

Caution

- 1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.**
- 2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Notices

- 1. Abrasive cleaners will damage this product.**
- 2. Never use oven cleaner.**
- 3. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Product Registration

Please register your product immediately at www.BlueRhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this grill, and to no other person, that if this grill is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such grill shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the grill, as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors. AFTER THE PERIOD OF THE ONE (1)-YEAR EXPRESS WARRANTY, VENDOR DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. FURTHER, VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor assumes no responsibility for any defects caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to you.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
104 Cambridge Plaza Drive
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA
(800) 762-1142
24 Hour Fax: (336) 659-6743
CustomerService@BlueRhino.com

Esta unida ha sido diseñada para ser usada con briquetas de calida, carbón de leña en bloques

y leña para cocinar.

Encendido

1. Abra la tapa y las aberturas de ventilación.

2. Verifique que el receptor de ceniza esté vacío y bien asegurado.

3. Saque la parilla de cocción.

4. Disponga la materia combustible de acuerdo con las instrucciones del empaque.

5. Deje que la materia combustible se forme en carbones encendidos antes de comenzar a cocinar.

Cocción Directa

1. Con guantes de protección puestos, distribuya los carbones encendidos en forma

circular, usando una herramienta de mango largo.

2. Use una bandejita en el centro del circulo para recoger los jugos que gotean.

3. Use una cocción cuidadosamente la parilla de cocción.

4. Coloque una bandejita en la parilla de cocción directamente arriba de la bandejita de metal.

5. Cocine con la tapa cerrada.

Cocción Indirecta, Ideal para Asados

1. Con los guantes de protección puestos distribuya los carbones encendidos en forma

circular, usando una herramienta de mango largo.

2. Use una bandejita en el centro del circulo para recoger los jugos que gotean.

3. Use una cocción cuidadosamente la parilla de cocción.

4. Coloque una bandejita en la parilla de cocción directamente arriba de la bandejita de metal.

5. Cocine con la tapa cerrada.

Sugerencias para Mejores Asados Y Prolongación de la Vida útil de la

1. Almacene la materia combustible en un contenedor a prueba de fugas, lejos de fuentes

2. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

3. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

4. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

5. Use un cepillo de carbón de leña para mantener las

6. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

7. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

8. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

9. Use una cocción limpia y libres de oxidación.

10. Use un cepillo de carbón de leña para mantener las

11. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

12. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

13. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

14. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

15. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

16. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

17. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

18. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

19. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

20. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

21. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

22. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

23. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

24. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

25. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

26. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

27. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

28. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

29. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

30. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

31. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

32. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

33. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

34. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

35. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

36. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

37. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

38. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

39. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

40. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

41. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

42. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

43. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

44. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

45. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

46. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

47. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

48. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

49. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

50. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

51. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

52. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

53. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

54. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

55. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

56. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

57. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

58. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

59. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

60. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

61. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

62. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

63. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

64. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

65. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

66. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

67. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

68. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

69. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

70. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

71. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

72. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

73. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

74. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

75. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

76. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

77. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

78. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

79. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

80. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

81. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

82. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

83. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

84. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

85. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

86. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

87. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

88. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

89. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

90. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

91. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

92. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

93. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

94. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

95. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

96. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

97. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

98. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

99. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

100. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

101. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

102. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

103. Rocíe o cubra las superficies con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que el

104. Coloque las legumbres o almidones delicados en envolturas de papel de aluminio.

105. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

106. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

107. Una vez que la parilla se ha enfriado cubrala con una cubierta de parilla de calida y de

108. Vacíe toda la ceniza después de cada uso y disponga de ella de manera apropiada.

109. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

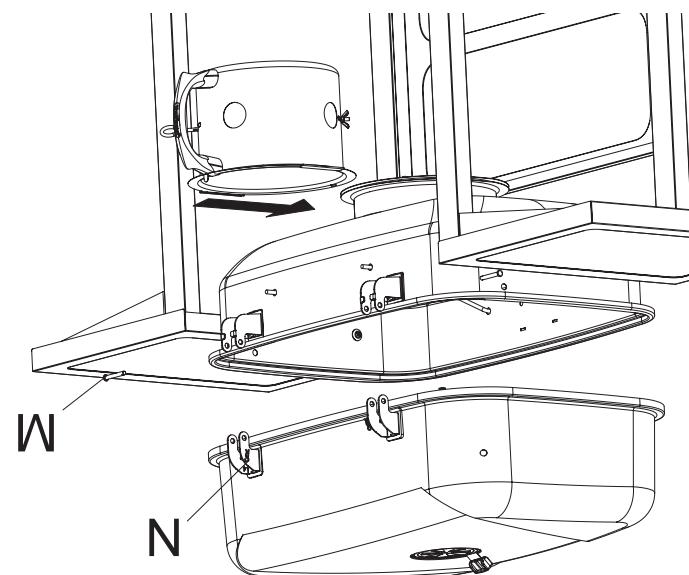
110. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

111. Use una chimenea de carbón de leña para encender el fuego rápidamente.

112. Use una chimenea de carbón de leña para encender

9

Paso



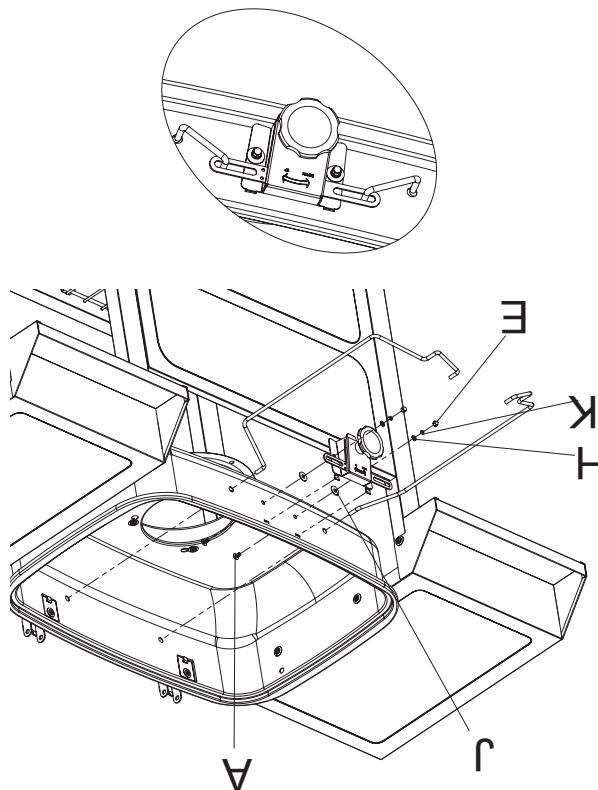
B. Deslice, desde la parte de atrás, el receptor de ceniza en el elemento de junta. Si la bisagra de arriba no encaja en la bisagra de abajo, suavemente apriete (M) y 2 pasadores de horquilla (N).

A. Inserte las bisagras de arriba en las bisagras de abajo. Asegúrelas con 2 pernos deslizables.

Nota: Si la bisagra de arriba no encaja en la bisagra de abajo, suavemente apriete (M) y 2 pasadores de horquilla (N).

8

Paso



C. Inserte el extremo de las barras de soporte de las bragueteras en las ranuras en el pedoñas (K) y 2 turcas de tapa (E).

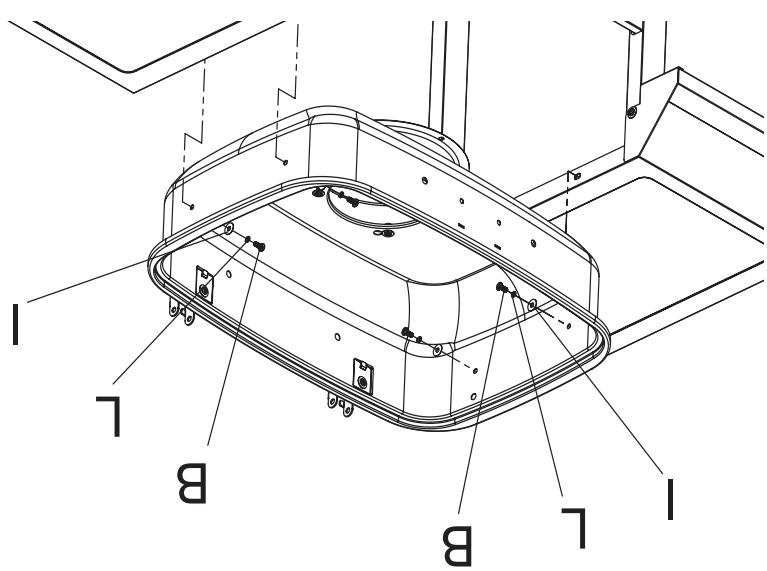
B. Fije la perilla ajustable al fondo de cuenco usando 2 tornillos pedoñas (A), 2 arandelas resistentes al calor (J), 2 arandelas pedoñas (H), 2 arandelas de cierre pedoñas (K) y 2 turcas de tapa (E).

A. Inserte las barras de soporte de las bragueteras en el fondo del cuenco.

Nota: Inserte en el cuenco de abajo las lengüetas de encima de la perilla ajustable.

7

Paso



Fije el cuenco al marco del carro usando 4 tornillos medios (B), 4 arandelas de cierre (L) y 4 arandelas grandes (I).

Paso

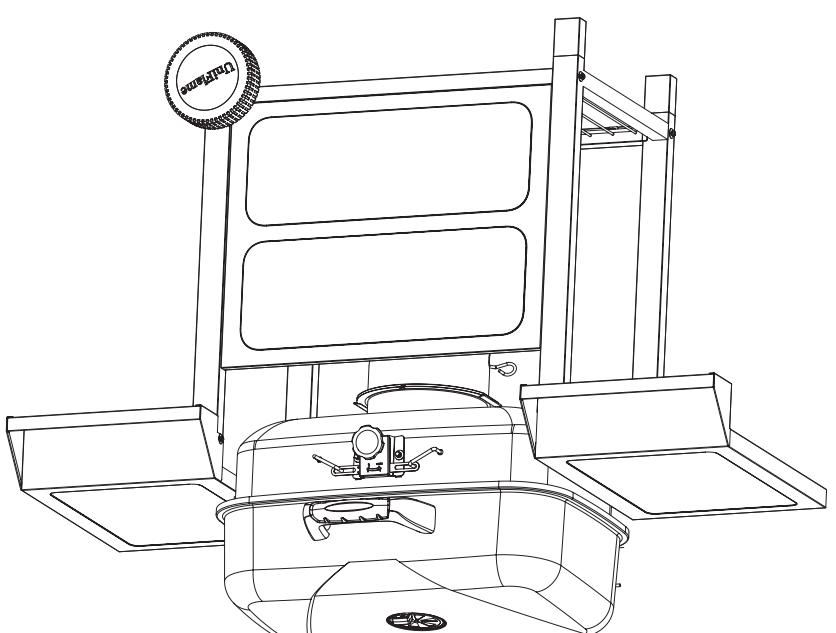
4

12

Paso

Terminado

Felicidades, el armario ha terminado. Lea las instrucciones de operación antes de seguir adelante.

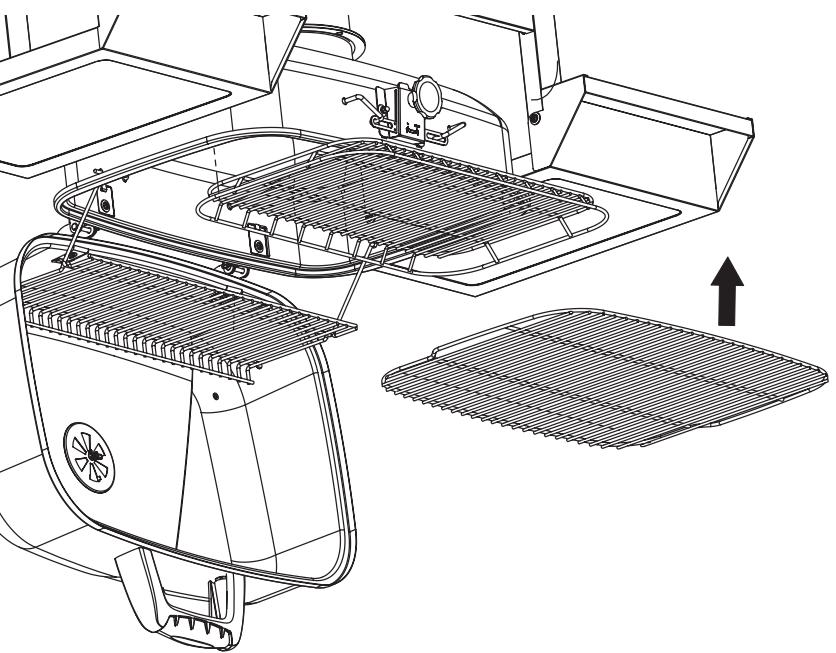


11

Paso

Coloque la rejilla para las bragueteras de carbón de leña y la

parrilla de cocición.



10

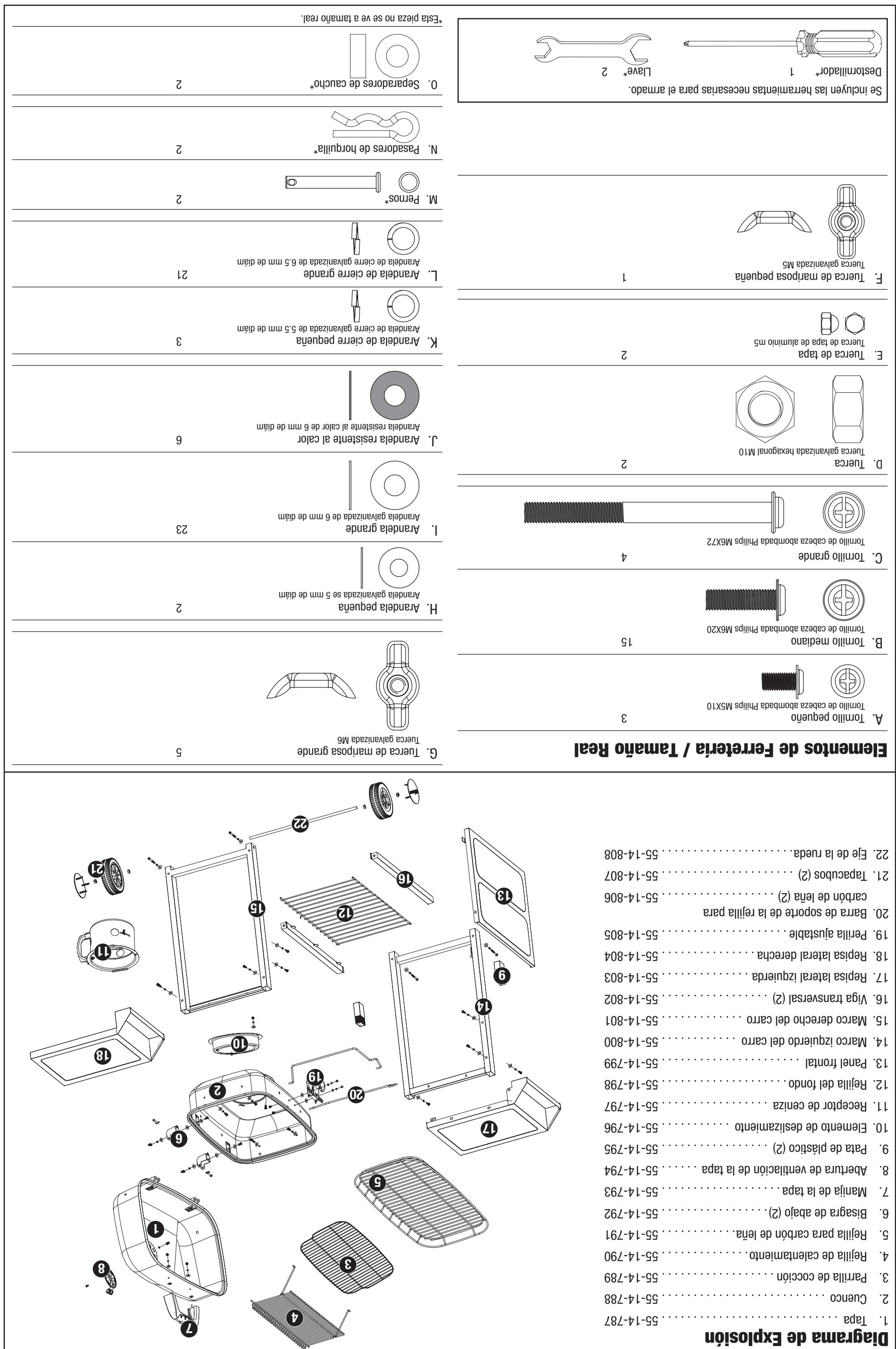
Paso

Introduzca la rejilla de calentamiento.

B. Corte la asturra en la rejilla de calentamiento.

Nota: Busque las perforaciones correspondientes en el costado de la tapa. Inserte los 2 extremos cortos de alambre en las perforaciones de la tapa, primero en un lado y, luego, en el otro. Coloque las patas de la rejilla de calentamiento en las ranuras en los costados de cuelpo de la parrilla.

A. Inserte la rejilla de calentamiento en las perforaciones en la tapa y en el cuenco.



1. Esta parrilla es para ser usada al aire libre únicamente y no debe usarse en un edificio, garaje o cuadra o otra área cerrada.
2. Esta parrilla de gas NO ha sido diseñada para uso comercial.
3. NO use la parrilla para cocinar adentro o calentar el ambiente. Los gases tóxicos de monóxido de carbono pueden acumularse y provocar la asfixia.
4. NO utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
5. NO utilice el equipo en una atmósfera explosiva. Mantenga la zona de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y cuadra o otro vapor o líquido inflamable.
6. NO guarde o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de esta unidad.
7. Lasbriduetas de encendido instantáneo pueden arder a muy alta temperatura durante su encendido inicial. Asegúrese de tener la tapa abierta hasta que lasbriduetas se tomen en carbones encendidos.
8. Mantenga todo material y superficies combustibles a por lo menos 53 cm (21 pulg.) de la parrilla en todo momento. NO use esta parrilla debajo de aleros o cercas de construcciones combustibles que no usan completamente montada y
9. NO altere la parrilla de ninguna forma.
10. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y que todas las piezas estén bien fijadas y apretadas.
11. Esta parrilla de gas debe limpiarse y verificarse completamente de que todos los carbones estén bien fijados y apretados.
12. Use únicamente piezas autorizadas de fabrica de Blue Rhino maneras regulares.
13. NO encienda esta unidad sin haber leído las instrucciones de "Encendido" que se encuentran en este manual.
14. NO toque las piezas de metal de la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que usted tenga puestas elementos de protección tales como guantes o almohadilla para las ollas, guantes de barbacoa, etc.
15. Nunca toque rejillas (de carbon de leña o de cocción), las cenizas o el carbon para determinar si están calientes.
16. NO usar sobre terrazas de madera, muelas de madera o sobre cuadra o otra una superficie combustible.

17. NO instalar o utilizar en embarcaciones o vehículos de recreo.
18. Coloque la parrilla de manera que el viento no lleve cenizas a superficies combustibles.
19. NO utilice la parrilla si hace mucho viento.
20. Nunca se apoye sobre la parrilla cuando la está encendiendo.
21. NO deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente, mantenga los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
22. NO intente mover la parrilla mientras esté encendida. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o guardarla.
23. Abra siempre la tapa de la parrilla en forma cuidadosa y lentamente, pues el calor y el vapor que hay dentro de la parrilla pueden causar quemaduras.
24. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie firme y nivelada. Una superficie de asfalto o de pavimento puede que no sea adecuada para este propósito.
25. NO quite las cenizas antes de que las piezas de carbon de leña, se hayan completamente encendido.
26. Briduetas y carbones encendidos pueden crear un riesgo de incendio.
27. Siempre vacíe el receptor de ceniza y la parrilla después de haberlos usado. NO remueva la ceniza antes de que toda ella se haya extinguido completamente.
28. NO coloque materiales combustibles (briduetas, madera o carbon de leña en bloques) directamente en el fondo de la parrilla. Coloque la materia combustible únicamente en la rejilla y bandeja para el carbon de leña.
29. Verifique que las aberturas de ventilación estén libres de ceniza o residuos antes de usar la parrilla y mantenga la estufa usada.
30. Verifique que el receptor de ceniza esté asegurado y totalmente en su lugar antes de usar la parrilla.
31. Use siempre guantes de protección cuando vaya a agregar materia combustible para mantener el nivel de temperatura deseada.
32. Mantenga todos los cables eléctricos lejos de una parrilla caliente.
33. Use siempre un termómetro para carne para asegurar que la comida ha quedado cocida a la temperatura apropiada.
34. El no seguir exactamente las instrucciones dadas arriba puede producir daños a la propiedad, lesiones serias y hasta fatales.

PARA SU SEGURIDAD:

ADVERTENCIA



entreguile este manual para futuras consultas.
Si está montando esta unidad para otra persona,
conservé estas instrucciones para futuras consultas.

Garantía Limitada	5
Registro del producto	5
Limpieza y cuidado	5
Instrucciones de operación	5
Instrucciones de armado	3
Diagrama de Explosión y Elementos de Ferretería	2
Salvaguardias importantes	1

Índice

PARA SU SEGURIDAD:



1. Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados puede causar lesiones o daños a la propiedad.
2. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento del equipo antes de instalarlo, ponerlo en marcha o darle servicio.

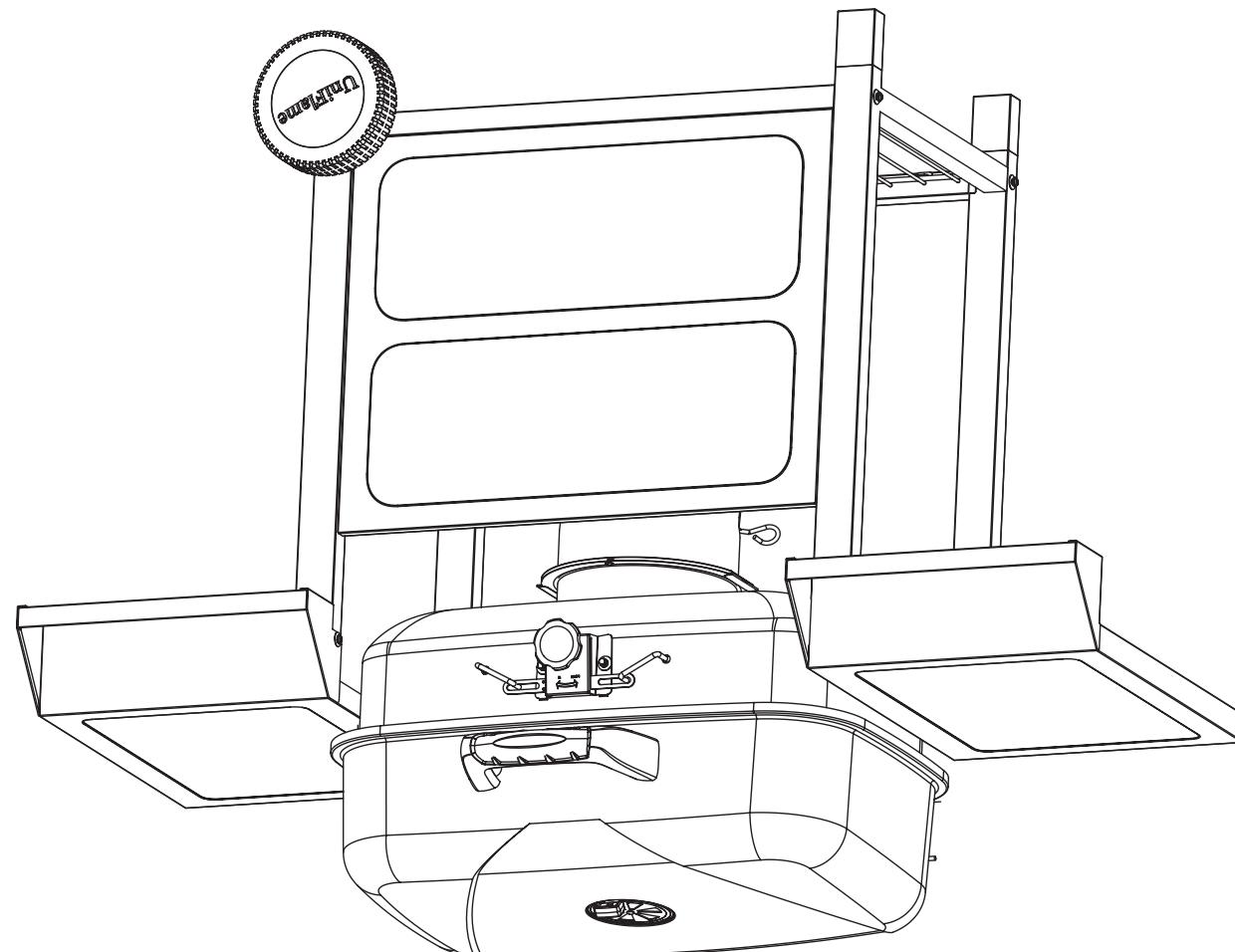
ADVERTENCIA



3. El no seguir estas instrucciones puede causar lesiones y hasta accidentes fatales.

ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, lesiones personales y hasta accidentes fatales.

Si está montando esta unidad para otra persona, entreguile este manual para futuras consultas.



Modelo No. NPG1827BLN

Parilla de Carbón de Leña para Exteriores

MANUAL DEL USUARIO

Uniflame®